

HEINRICH



Ried Breitenbrunner

Edelgraben Blaufränkisch 2016

Leithaberg DAC

CHARAKTER

In rubinroter und dunkler Gestalt lässt es sich tief blicken in den Edelgraben. Dies bedarf Zeit, Luft und zumindest ein großes Glas, lieber jedoch zudem die Karaffe. Mit der reibeisernen, doch wohligen Stimme eines Kavalierbaritons erzählt dieser Blaufränkisch von präziser dunkelbeeriger Frucht, Erdverliebtheit und pfeffriger Würze; und schafft es dabei leicht über zwei Oktaven hinweg. Sich seiner ungezäumten Kraft bewusst, präsentiert er sich am Gaumen druckvoll und griffig, schafft sich klammheimlich Raum, doch ist dabei positiv irritierend, mit feinfühligem Bedacht und kleinteiliger Finesse. In gelungener Gratwanderung zwischen Instinkt und Verstand lässt man sich im Glas an der Hand nehmen. Die, von Schwere losgelöste Dichte des 2016 Edelgraben weist den Weg entlang seines steinigen Nachhalls und bestätigt erneut die Wahrheit: „In der Ruhe liegt die Kraft“.

WURZELN

Tief verwurzelt im Glimmerschiefer der südostexponierten Hanglage in Breitenbrunn am Leithagebirge. Die Rebzeilen reichen bis an den Rand des Waldes, wurzeln in kargem Urgesteinsboden und sind geprägt von eher schwachem Wachstum.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 31 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 6.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Ende Juni 2019